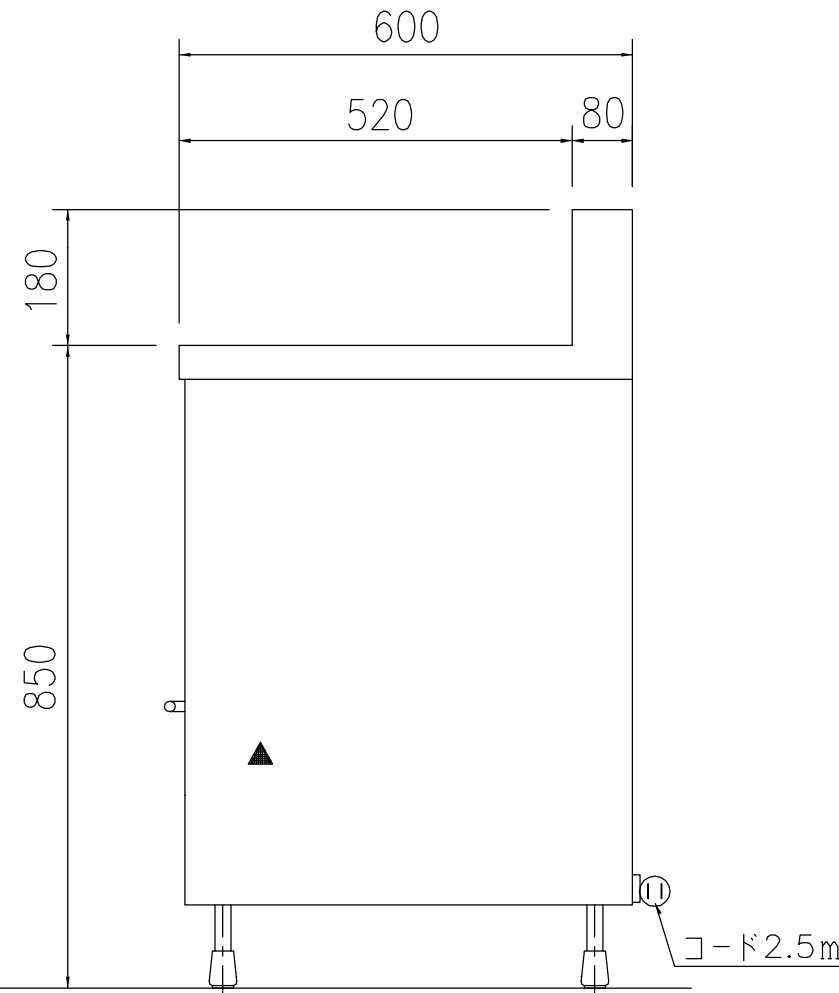
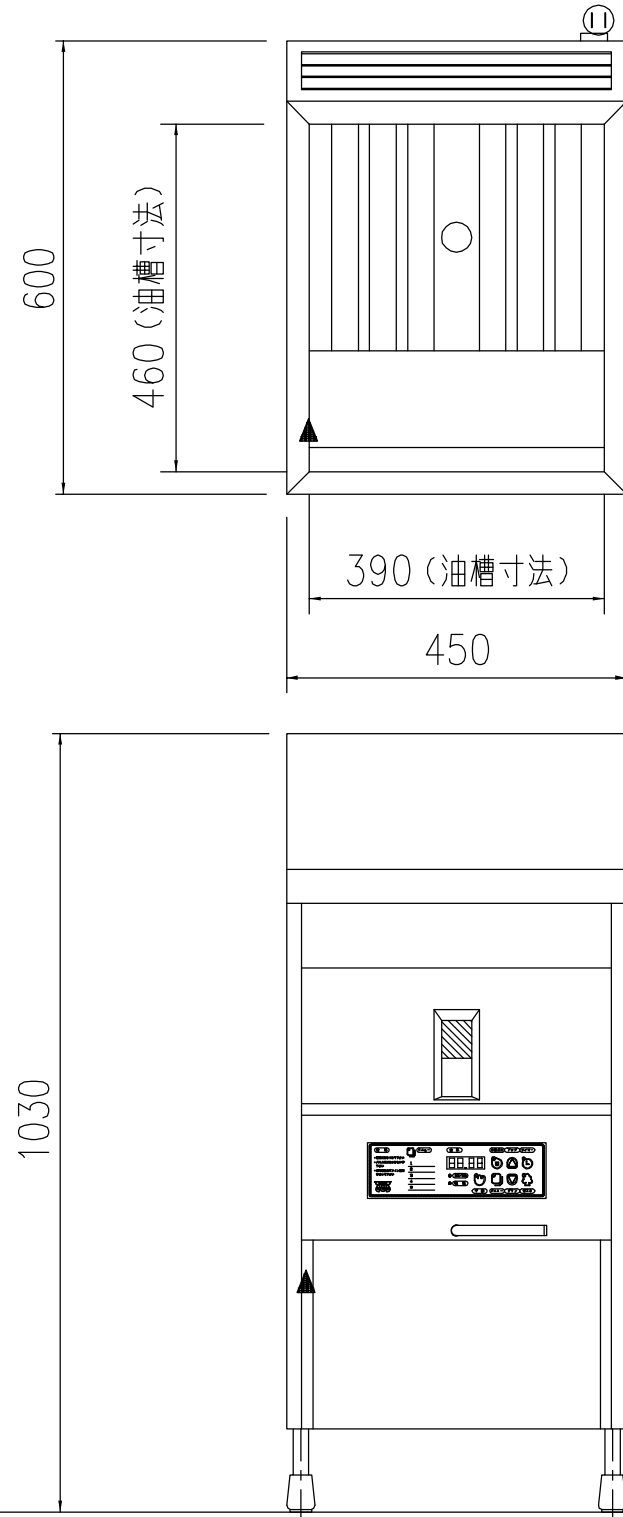
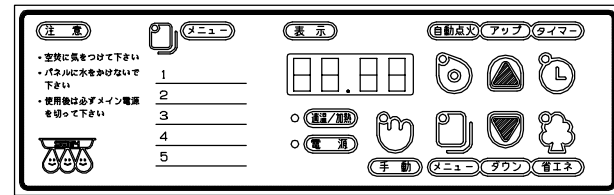


※『パネル部』拡大図



《主な特徴》

- 特殊小判パイプにより、効率向上
 従来の加熱パイプより加熱面積が多くなり、より高効率に。対流がスムーズになり立ち上がり早く、油の劣化も従来より抑制されます。
- シンク内を隅々まで簡単掃除
 ドレン上シンク中央部に手が入るスペースを確保。槽内、パイプ等の清掃性が大幅にアップ。
- マイコン制御により、正確な温度コントロールで高品質調理
 - 単位の正確な温度コントロールで揚げ品質が安定。プリセット機能付で、良く使うメニューの温度設定を5つ迄可能。
 - 故障診断機能付で、故障内容を把握し素早い復旧に役立ちます。

仕 様

品名	ガスフライヤー【一槽式】	
型式	DFC-020D	
外形寸法	間口 (mm)	450
	奥行 (mm)	600
	高さ (mm)	850
油槽	段落ち式	
油量 (ℓ)	20	
油槽寸法 (mm)	390×460	
排油口 (A)	32	
電源	AC100V/25W	
点火方式	自動点火	
温度設定範囲	50℃～200℃	
安全装置	立消え安全装置・過熱防止装置	
ガス熱量	10.5kw(9,000 kcal/h)	
ガス種	13A	LPG
最大ガス消費量	0.82(m ³ /h)	0.75(kg/h)
ガス接続径 (ネジ接続)	15A(1/2")	
温調形式	電子サーモデジタル表示	
制御方式	比例制御	
製品重量 (kg)	43	
付属品	サンプルート 1ヶ 天ブタ 1ヶ	

※「ロングアジャスト」を使用する

作図	T. Kobayashi	縮尺	1/10	名称	DFC-020D (デジタル制御)		
株式会社 サミ				日付	'11年 3月26日	図番	DFC-020D